

ANTIPASTI FREDDI - Kalte Vorspeisen

Olive condite		4,00
Marinierte Oliven	O)*	
Insalata di spinaci con pecorino e cipollotti		10,80
Spinatsalat mit Schafkäse und Jungzwiebeln	G); O)*	
Caprese		11,50
Büffelmozzarella mit Tomaten, Basilikum und Blattsalat	G)*	
Vitello tonnato		13,00
Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce	D); O)*	
Carpaccio di manzo		13,80
Rinderfilet mit Grana, Olivenöl und Rucola	G)*	
Beef Tartare		17,00
Getrüffeltes Beef Tartare mit Butter und Toast	A); C); M); O)*	
Prosciutto con melone		13,00
Parmaschinken mit Melone	O)*	

*A Gluten, B Krebstiere, C Eier von Geflügel, D Fisch, E Erdnüsse, F Sojabohnen, G Milch von Säugetieren,
H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf

INSALATA – Salate

Insalata di stagione		3,90
Gemischter Blattsalat mit italienischem Dressing oder Joghurtdressing	Groß G); O)*	4,90
Insalata di rucola		5,00
Rucolasalat mit Grana und Cherrytomaten	Groß G)*	6,00
Insalata della casa		5,00
Blattsalat mit Gurken, Tomaten und Karotten - oder bereits mit Hausdressing mariniert (Dazu reichen wir Aceto Balsamico und Olivenöl)	Groß (O)*	6,00

MINESTRE E ZUPPE – Suppen

Zuppa di pomodoro Francesco		6,00
Tomatensuppe	G); L)*	
Minestrone		6,00
Italienische Gemüsesuppe mit Nudeln	A); L)*	
Zuppa di parmigiano		7,00
Getrüffelte Parmesanschaumsuppe mit Rucolastroh	G); L)*	

ANTIPASTI CALDI - Warme Vorspeisen

Pane della casa		3,50
Hausgemachtes Pizzabrot, wahlweise mit Knoblauch oder Rosmarin	A)*	
Bruschetta		5,50
Geröstete Weißbrotscheiben mit Tomatenwürfeln, Knoblauch und Basilikum	A); O)*	
Mozzarella frita con prosciutto		12,50
Mozzarella in Rohschinken gebacken, auf gemischtem Blattsalat, mit Schnittlauchsauce	A); G); O)*	
Insalata di pollo		14,20
Marinierte Hühnerbrust mit Rosmarin, auf Blattsalat	M); O)*	
Insalata di gamberetti		16,10
Gegrillte Garnelen- und Shrimpsstücke in Knoblauch - Tomatenbutter auf Blattsalat	B); G); H); O)*	

PASTA "classica" – Nudelgerichte

Spaghetti bolognese	12,00
Spaghetti mit Sauce Bolognese	A); G); L)*
Spaghetti carbonara	12,00
Spaghetti mit Obers, Eidotter und Speck	A); C); G); L)*
Spaghetti aglio e olio	12,00
Spaghetti mit frischem Knoblauch, Chili und Olivenöl	A)*
Penne pomodoro	12,00
Penne mit Tomatensauce, Tomatenpesto und Jungzwiebeln	A); G); L)*
Penne arrabbiata	12,00
Penne mit Tomatensauce, scharfem Chiliöl und Jungzwiebeln	A); G)*
Penne ai quattro formaggi	12,00
Penne mit Käsesauce	A); G); L)*
Spaghetti al pesto	13,00
Spaghetti mit frischem Basilikum, Knoblauch und Pinienkernen	A); G);
Lasagne della casa	13,00
Lasagne mit Bolognese und Bechamel, mit Käse gratiniert und Tomatensauce	A); C); G); L)*

PASTA "speciale" – Nudelgerichte

Cannelloni spinaci		13,00
Cannelloni mit Blattspinat, Ricotta und Schafkäse gefüllt, in Tomatensauce, mit Käse gratiniert	A); G); L)*	
Ravioli prosciutto crudo		14,60
Hausgemachte Ravioli, mit Prosciutto gefüllt, in Salbeibutter mit Rucola, Grana und Balsamicoreduktion	A); G); L)*	
Farfalle con pecorino, pomodori secchi, aglio e cipolla		12,50
Schmetterlingsnudeln mit Tomatensauce, Schafkäse, getrockneten Tomaten und Jungzwiebeln	A); G); L)*	
Tagliatelle fatte in casa al salmone e spinaci		17,00
Hausgemachte Bandnudeln mit frischem Lachs in Pernodcreme und Blattspinat	A); D); G); L); O)*	
Tagliatelle con crema di rucola		17,00
Hausgemachte Bandnudeln mit Shrimps, Tomatenwürfeln und Rucolacreme	A); D); G); L)*	
Spaghetti frutti di mare		18,80
Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten, in Tomatensauce mit Pernod und Jungzwiebel	A); B); D); L); O)*	
Tagliatelle Tartufo	A);C);G); L)*	21,00
Tagliatelle mit frischem Trüffel in cremiger Sauce		

Gnocchi tris della casa		16,50
Basilikumnocchi in Rucolacreme, Spinatgnocchi in Käsesauce und Tomatengnocchi in Tomatensauce	A); G); L)*	
Tris dello chef		16,50
Farfalle mit Tomatensauce, Penne mit Käsesauce Spaghetti mit Basilikumpesto	A); G); L)*	
Penne "Barolo "		17,20
Penne mit Rinderfiletwürfeln in würziger Rotweinsauce	A); L); M); O)*	

RISOTTI

Risotto con filetto di manzo		17,20
Risotto mit Rinderfiletstreifen, frischem Paprika, Champignons und Trüffelöl	G); L)*	
Risotto frutti di mare		17,20
Tomaten- Risotto mit frischen Meeresfrüchten & Pernod	B); D); G); L) O)*	

CARNI – Fleischgerichte

Piccata milanese „Francesco “

19,90

Hühnerfilet in Parmesan - Eihülle gebacken
und Spaghetti mit Tomatensauce

A); C);
G); L)*

Pollo firenze

21,00

Hühnerbrust im Speckmantel, gefüllt mit Blattspinat und
Schafkäse, mit Pistaziensauce und Wildmischreis

A); G);
L)*

Tagliata di manzo

19,00

Beiriedschnitte mit Rucola und Grana

G)*

Saltimbocca alla romana

21,00

Kalbsschnitzel mit Salbei im Prosciuttomantel,
mit Blattspinat und Rosmarinerdäpfel

A); L);
O)*

Filetto di manzo

29,00

Filetsteak mit Speckfisolen, Braterdäpfel und Pfeffersauce

A); G);
L); O)*

PESCE – Fischgerichte

Unser Servicepersonal informiert Sie über unser täglich frisches Fischangebot, das wir gerne nach Ihren Wünschen für Sie zubereiten.

Calamari alla griglia con aglio	19,00
Tintenfisch gegrillt, mit Knoblauch und gemischtem Blattsalat	D); G)* O)
Calamari alla griglia con rucola	19,00
Tintenfisch gegrillt, mit sautiertem Rucola und Chilisauce	D); G)* O)
Calamari fritti	19,00
Tintenfisch gebacken, mit Knoblauch und gemischtem Blattsalat	A); D); O); G)
Calamari "Livornese "	19,00
Calamari in würziger Tomatensauce mit Salsiccia und Rosmarinbraterdäpfeln	F); G); L); M); O)*
Filetto di salmone	24,00
Lachssteak mit Erdäpfel - Limettenpüree und Brokkoli	D); G)*
Piatto di pesce	65,00
Fischplatte für 2 Personen - Tagesfisch, Lachs, Garnelen, Calamari mit Petersilkkartoffeln & Blattspinat	D); L)*

DOLCI – Nachspeisen

Tiramisu della casa	A); C); G); O)*	7,00
Panna cotta	A); G); O)*	7,00
Mousse di cioccolato bianco, nero e nougat Dreierlei Schokoladenmousse mit Waldbeersauce	C); E); G); H); O)*	7,50
Profiteroles Brandteigkrapfen gefüllt mit weißer und dunkler Schokolade	A) ;E); H); G)*	7,50
Variazione di dolci Dessertvariation	A);C);E); G);H);O)*	16,50

FORMAGGI – Käse

Formaggi della casa Käseteller	G)*	12,20
--	-----	-------